

**RESUMEN ANALÍTICO EN EDUCACIÓN
- RAE -**



UNIVERSIDAD CATÓLICA
de Colombia

Vigilada Mineducación

RIUCaC

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
**ESPECIALIZACIÓN EN FORMULACION Y EVALUACION SOCIAL Y
ECONOMICA DE PROYECTOS**

BOGOTÁ D.C.

LICENCIA CREATIVE COMMONS:

Atribución	<input type="checkbox"/>	Atribución no comercial	<input checked="" type="checkbox"/>	Atribución no comercial sin derivadas	<input type="checkbox"/>
Atribución no comercial compartir igual	<input type="checkbox"/>	Atribución sin derivadas	<input type="checkbox"/>	Atribución compartir igual	<input type="checkbox"/>

AÑO DE ELABORACIÓN: 2019

TÍTULO: Estudio de factibilidad para la puesta en marcha de una planta de chorizos cárnicos en la ciudad de Bogotá, a partir del año 2020 y hasta el 2025.

AUTOR (ES): Díaz Huertas, Rafael Antonio – Guzman Cepeda, Leonardo y Trilleras Yara, Mario Andrés.

DIRECTOR(ES)/ASESOR(ES):

Paz Ortega, Wilson Andrés.

MODALIDAD:

Trabajo de síntesis

PÁGINAS:	36	TABLAS:	9	CUADROS:	0	FIGURAS:	6	ANEXOS:	2
-----------------	-----------	----------------	----------	-----------------	----------	-----------------	----------	----------------	----------



CONTENIDO:

1. TITULO
 2. FORMULACIÓN Y DESARROLLO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN
 3. OBJETIVO GENERAL
 4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS
 5. HIPÓTESIS
 6. JUSTIFICACIÓN
 7. MARCO TEÓRICO
 8. MARCO CONCEPTUAL
 9. MARCO LEGAL
 10. MARCO METODOLÓGICO
 11. ESTUDIO DE MERCADO
 12. ESTUDIO TÉCNICO
 13. ESTUDIO FINANCIERO
 14. ANÁLISIS GLOBAL DE RESULTADOS
- REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS
- LISTA DE TABLAS
- LISTA DE FIGURAS
- ANEXOS

DESCRIPCIÓN:

El trabajo contiene un plan de negocio para la elaboración de productos cárnicos (chorizos) en la ciudad de Bogotá.

RESUMEN ANALÍTICO EN EDUCACIÓN - RAE -



UNIVERSIDAD CATÓLICA
de Colombia
Vigilada Mineducación

RIUCaC

El trabajo se realizó a partir de la necesidad de llevar al mercado un producto con características de alimentación adecuada, sana y de alta calidad; adicionalmente, viendo la oportunidad de negocio con procesos de producción controlados que generen confiabilidad en un producto con proceso de producción artesanal.

Se pretende realizar la identificación de materias primas adecuadas, enmarcando el producto en el bienestar y salud para el consumidor.

METODOLOGÍA:

La metodología empleada para el estudio de mercado corresponde a un enfoque cuantitativo.

La recolección de información se realizó por medio de una encuesta (Google Docs) realizada en la localidad de Engativá en el segundo semestre del año 2019.

PALABRAS CLAVE:

TECNICA, FACTIBILIDAD, ARTESANAL, MERCADO, PRODUCCION, CONSUMIDOR, CHORIZOS, MATERIA PRIMA, EMBUTIDOS, BIENESTAR, ESTANDARIZADA, SALUBRIDAD, INSUMOS, NORMATIVIDAD, FABRICACION, ENGATIVA, ENCUESTA, MERCADO, PREMIUM, REGLAMENTACION.

CONCLUSIONES:

- ✚ De acuerdo con el análisis del Estudio de Mercado y según los datos observados, con un nivel de confianza del 90%, las preferencias de consumo de chorizo en la localidad de Engativá de la ciudad de Bogotá se centran mayormente en un producto premium con materias primas de mayor calidad a la del chorizo tradicional.

RESUMEN ANALÍTICO EN EDUCACIÓN - RAE -



UNIVERSIDAD CATÓLICA
de Colombia
Vigilada Mineducación

RIUCaC

- ✚ La mayor parte de la población prefiere adquirir el producto en supermercados, seguido de los puestos de comida callejera, restaurantes, asaderos, tiendas de barrio y carnicerías, este último donde se elaboran chorizos de forma artesanal.
- ✚ La mayor parte de la población estaría dispuesta a pagar por una unidad de chorizo premium, entre \$ 2.000 y \$ 3.000 COP, no obstante, un poco más del 40% estaría dispuesto a pagar entre \$ 3.050 y \$ 4.000 COP por una unidad del mismo.
- ✚ Referente al Estudio Técnico podemos observar que dando cumplimiento riguroso a los requisitos y estándares de calidad establecidos para la manipulación y procesamiento de productos cárnicos (chorizos), el producto final es de muy buena calidad, no perjudica la salud y genera confianza y aceptabilidad al consumidor.
- ✚ Por su parte el Estudio Financiero indica que el proyecto es factible económicamente, teniendo en cuenta los flujos de caja proyectados e indicadores obtenidos con una Tasa de Oportunidad del 20%.

FUENTES:

- ✚ ANDI, A. N. (2017). Cámara de la Industria de Alimentos. Obtenido de <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Desarrollo%20Empresarial/C%c3%a1rnicos.zip>
- ✚ Cámara de Comercio de Bogotá (2007). *Perfil económico y empresarial: Localidad Engativá*.



- ✚ Colmenero, F. J., & Santaolalla, J. C. (1989). Principios básicos de elaboración de embutidos. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Investigación y Capacitación Agrarias.
- ✚ DANE. (2017). Encuesta de sacrificio de ganado (ESAG).
- ✚ Durand, P. (2002). Tecnología de los productos de charcutería y salazones (No. 663 D9314t Ej. 1 019062). Acribia.
- ✚ Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2010). Metodología de la investigación (Vol. 3). México: McGraw-Hill.
- ✚ Hábitat, S. D. (2019). Hábitat Bogotá. Obtenido de <https://habitatencifras.habitatbogota.gov.co/documentos/boletines/Localidades/Engativa.pdf>.
- ✚ Jiménez, F., & Carballo, J. (1989). Principios básicos en la elaboración de embutidos. Rivadcneyra, S. A, Madrid.
- ✚ Mejía Rubias, S. (2013). *Proyecto para la creación de una empresa de cría, producción y comercialización de chorizo a base de carne de conejo en Envigado Antioquia*. (Doctoral issertation, Corporación Universitaria Lasallista).
- ✚ Ministerio de Protección Social de Colombia (2007). *Decreto de 1500 de 2007*. Bogotá D.C.: Ministerio de la Protección Social de Colombia.
- ✚ Ministerio de Protección Social de Colombia (2013). *Resolución 2674 de 2013*. Bogotá D.C.: Ministerio de la Protección Social de Colombia.
- ✚ Pérez Porto, J., & Merino, M. (2013). Definición. Obtenido de <https://definicion.de/premium/>
- ✚ Presidencia de la República (1997). *Decreto de 3075 de 1997*. Bogotá D.C.: Presidencia de la República.



- + ROMERO, M.C.; ROMERO, A.M.; DOVAL, M.M.; JUDIS, A. 2013. Nutritional value and fatty acid composition of some traditional Argentinean meat sausages. Food Sci. Techn. 33(1):161-166.
- + Rojas, A. T. (2003). Guía de procesos para la elaboración de productos cárnicos (Vol. 12). Convenio Andrés Bello.
- + Tirado, D.; Acevedo, D.; Montero, P. 2015. Calidad microbiológica, fisicoquímica, determinación de nitritos y textura de chorizos comercializados en Cartagena (Colombia). Rev. U.D.C.A Act. & Div. Cient. 18(1): 189-195.
- + Vega, J. P. (7 de abril de 2018). Diario la República. Obtenido de <https://www.larepublica.co/economia/consumo-de-carne-de-cerdo-en-el-pais-crecio-56-en-los-ultimos-cinco-anos-2710218>.

LISTA DE ANEXOS:

- + Anexo 1. Estudio de Mercado (Cálculo de la muestra y diseño de la encuesta).
- + Anexo 2. Estudio Financiero (Hoja de Costos, Maquinaria, Presupuesto Año 0 y Estado de Resultados Proyectado).